# 2erlei Torte



Rezept und Bild von Adriana Prinoth

**Schritt  1**

**dunkler Biskuitboden**
7 Eiweiß
200g Zucker
1 Vanillzucker
7 Eigelb
120 g Mehl
90 g Speisestärke
40 g Kakaopulver

Eiweiß zu Schnee schlagen, nach und nach den Zucker und Vanillzucker einrieseln lassen.
Eigelb einzeln unter die Eiweißmasse gut mischen.
Das gesiebte Mehl, Speißestärke und Kakaopulver mit einem Teigschaber von unten nach oben vorsichtig unterheben.
In einer 26er Form mit Backpapier den Boden belegen, den Teig hinein geben und glatt streichen.
Bei 160° Umluft oder 180 ° O-U Hitze 40 Minuten backen. gut auskühlen lasse.

**Schritt 2**

**Patisseriecreme**

für 500ml

Zutaten :
500 ml Milch
150 g Zucker
6 Eigelb
1Pck. Vanillzucker
40g Speißestärke

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.
Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen in der CC auf höchster Stufe für 2 Minuten schaumig schlagen.
Speisestärke zufügen und auf Stufe 3 weitere 30sek mischen . Flexi einsetzen und auf Stufe 1 weiterarbeiten. Die heiße Milch langsam dazu geben. Temperatur auf 100° Grad bringen mit Intervallstufe 0 2 Minuten kochen. Die Creme gut auskühlen lassen am besten über Nacht.
300 g geschlagene Sahne und 2 Blatt , eingeweichte und in etwas flüssiger Sahne geschmolzener , Gelatine mit der Creme mischen.
Wer möchte kann Erdbeerstücke oder Himbeer stücke untermischen.

**Schritt 3**

Den Bskuitboden 2x durchschneiden und dann in 2 Hälften schneiden.

Für die Tränke
mit einer Mischung aus Wasser und beliebigem Fruchtsaft ( z.b. Holundersaft) die Beeren Tortenhälfte – Biskuitböden tränken. Dann eine Schicht Erdbeer oder Himbeermarmelade draufgeben und mit der Pattiseriecreme füllen.

**Schritt 4**

**Nutella – Mascarpone Creme**

500 g Mascarpone
3-4 Eßl. Puderzucker
3-4 Eßl. Nutella
400g geschlagene Sahne

Mascarpone mit dem Puderzucker gut verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Ein Teil davon ( ca 1/4 ) auf die Seite stellen. In die restliche Creme das Nutella vorsichtig zugeben.

**Tränke für die 2te Hälfte**

Eine Mischung aus Läuterzucker und Rum aufkochen und kalt stellen. Mit dieser dann die Pralinen Biskuit Hälfte Böden tränken. Eine Schicht Johannisbeermarmelade drauf geben. Mit 3/ der Nutella Mascarpone Creme füllen und 1/4 auf die Seite stellen.

**Schritt 5**

Die mit der Pattiseriecreme gefüllte Hälfte mit der auf die Seite gestellter Mascarponecreme einstreichen.

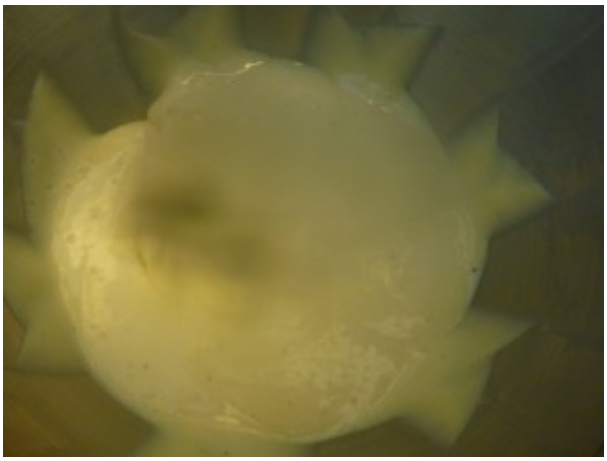
Die Pralinen Torten Hälfte mit der auf die Seite gestellten Nutellacreme bestreichen.

Jetzt die Torte kühl stellen in den Eisschrank , die Oberfläche und der Rand sollten gefroren sein.

Sahne und Bitterschokolade 1:1 schmelzen , in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und über den Tortenrand fließen lassen. Nun die Torten mit etwas Phantasie dekorieren.

# Crema Pasticcera Konditorcreme Vanillecreme

Rezept stammt von Giallo Zafferano.it, übersetzt und auf CC umgesetzt von Claudia Ciullo



Fotos Gisela M.

Zum Füllen von Kuchen, kann man in Cornetti Caldi spritzen, in Crostate, in Windelbeutel oder man löffelt sie einfach pur.

Crema pasticcera ist wunderbar wandelbar, man kann es mit Vanille, Zitrone, Karamell, Schokolade, Nuss, Orange etc. etc. zubereiten. Hier kommt die klassische Variante mit Vanille.

**Zutaten (halber Liter, besser gleich 1 Liter machen):**
6 Eigelb
45gr Maizena/Speisestärke
1 Vanillestange
140gr Zucker
400ml Vollmilch
100ml Vollrahm/Sahne

**Zubereitung:**

Die Milch mit dem Vollrahm und dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in der CC oder in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch kocht, ausschalten und vom Herd/CC nehmen. 10 Minuten ziehen lassen incl. Vanillestange.



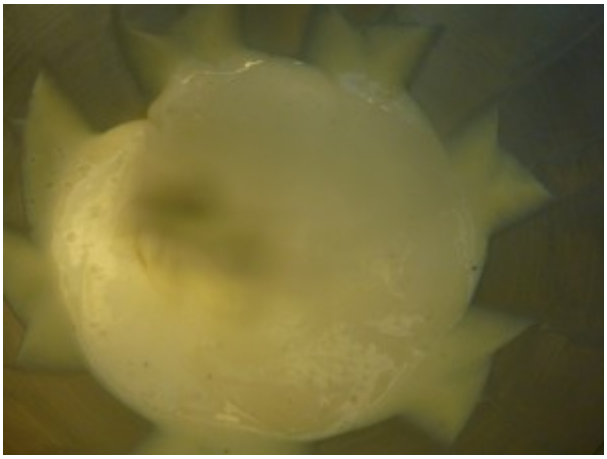
Jetzt Eigelb mit Zucker (Ballonschneebesen)  schaumig schlagen bis die Masse schön pastellgelb ist und fester geworden ist.





Dann die Speisestärke mit dem Schneebesen kurz unterrühren, etwa 1 Minute. Die Vanillestange aus der Milch entfernen.

Flexi montieren, 90 Grad,Rührintervall 1 einstellen und die noch warme Milch langsam einfüllen. So lange kochen und rühren lassen, bis eine cremige Masse entstanden ist.



Die Crema Pasticceria in eine GLAS-Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut auf der Oberfläche bildet.

Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und erst dann in den Kühlschrank stellen, falls sie nicht sofort benötigt wird.

*Tipp: Crema 1:1 mit Creme Chantilly mischen.. Das ergibt dann die Crema chantilly italiana* 

---

# 30-Minuten-Biskuitschnitte



Foto und Rezept von Gisela Martin

Meine Rettung in der Not, wenn sich Gäste unerwartet ankündigen. Die CC macht die Hauptarbeit, in der Zwischenzeit

kann man schnell die Wohnung auf Vordermann bringen und die Frisur richten und nach einer halben Stunde ist alles fix und fertig.

**Zutaten:**
*Biskuit:*
4 Eier
90 gr. Zucker
etwas Vanille gerieben
110 gr. Mehl
etwas Puderzucker zum Bestäuben
*Füllung:*
1 Packung Konditorcreme/Patisseriecreme
Alternativ: etwas Sahne mit etwas Zucker und Vanille aufgeschlagen

**Zubereitung:**
Backofen 180 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanille in Schüssel, Ballonschneebesen einsetzen, 13 Minuten Stufe 6 schlagen.

Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit Unterhebrührelement, Kochrührelement oder von Hand).

Alles auf Backblech (mit Backrahmen, ich lege Silkonmatte drunter, die ich mit Backtrennspray leicht einsprühe) mit Silikonspachtel streichen. Mit Puderzucker leicht bestäuben und für 10 Minuten in Ofen.

Kuchenplatte nach Backen in zwei Hälften teilen und wenige Minuten auskühlen lassen. Die eine Hälfte in Kuchenstückgröße schneiden.

Untere (nicht zerschnittene) Kuchenplatte mit Konditorcreme (gibts fertig zu kaufen, schmeckt wie Füllung von Käse-Sahne-Torte) mit Silikonspachtel bestreichen. Falls keine Konditorcreme zur Hand ist geschlagene Sahne nehmen.

Andere Kuchenstücke einzeln drauf setzen und mit scharfem Messer komplett durchschneiden (so dass auch untere Platten geschnitten sind).

Auf Tortenplatte setzen und nochmals leicht mit Puderzucker bestäuben.

Alle benutzen Zubehörteile dürfen in die Spülmaschine, so ist auch die Küche aufgeräumt, bis der Besuch kommt 

---

# Nutellaschnitte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

**Zutaten:**
6 Eier
250gr Zucker
1/8l Òl
1/8l lauwarmes Wasser
200gr Mehl
2EL Kakao
1 Pkg Backpulver,
100gr Marillenmarmelade

*Creme:*

1l Patisseriecreme,
4pkg Sahnesteif
250gr Nutella.
Schokoflocken zum Bestreuen.

*Alternativcreme:*
3/8l Schlagobers mit
2 Sahnesteif und
250gr Nutella mischen,weiter
3/8l Schlagobers
2 Sahnesteif und
Vanillezucker mischen

**Zubereitung:**
Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen (Ballonschneebesen). Staubzucker, Dotter und Vanillezucker schaumig rühren.

Zuerst Öl, dann lauwarmes Wasser einrühren. Kakao unterziehen. Mehl und Eischnee unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 170c Heißluft ca. 20 Minuten backen. Nadelprobe

Ausgekühlten Teig mit Marillenmarmelade bepinseln.

*Creme:*
Patisserie-Creme 1 Minute stark mixen. Sahnesteif und Staubzucker einrühren.
Creme rühren bis sie steif ist. Creme teilen. Eine Hälfte mit Nutella verrühren (Flexi).

Die Nutellacreme auf den ausgekühlten mit Marmelade bestrichenen Kuchen streichen. Die weiße Creme darüber streichen.

Den Kuchen mit Schokoladeflocken oder geriebener Schokolade bestreuen und ca. 5 Stunden kühl stellen.








Fotos: Claudia Kraft

---

# Windbeutel Torte mit Himbeerspiegel



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Windbeutel Torte …..mein Wort zum Sonntag.bestehend aus einem Öl-Biskuit, einer Sahne (Patisserie)-Rahmcreme und versteckten gefüllten Windbeuteln und Himbeerspiegel.
Mit Schritt für Schritt Anleitung.  Wünsche euch noch einen schönen Sonntag.

**Zutaten:**

*Teig für 26er Springform:*

3 Eier
150gr Zucker
1 Vanillezucker
150ml Öl
150ml Milch
220 gr Mehl
1/2 Pkg Backpulver

*1. Schicht:*

1 Packung (Mini) Windbeutel

*Tortenfüllung:*

7 Blatt Gelatine
2 Becher Schlagsahne – bei mir Patisseriecreme
2 Becher Rahm (Schmand)
70gr Zucker
1 Packung Vanillezucker

*Fruchtspiegel:*

3 Blatt Gelatine
300 gr Himbeeren
50 gr Zucker erhitzen

*Deko:*
*Mandelplättchen*
**Zubereitung:**

Eier mit Zucker/Vanillezucker schaumig rühren (Ballonschneebesen)
Öl und Milch abwechselnd einrühren.
Mehl und Backpulver unter die Masse heben (z..B. Unterheberührelement)

Ober/Unterhitze bei 160C ca 35min backen.

Auf den ausgekühlten Teig werden anschließend die (Mini) Windbeutel (habe gekaufte genommen) verteilt. Nicht ganz außen am Rand legen. Darüber kommt dann die Tortenfüllung.

Tortenfüllung:

7 Blatt Gelatine einweichen, 2 Becher Schlag (Sahne) bei mir Patisseriecreme steif schlagen und 2 Becher Rahm (Schmand) und ca. 70gr Zucker + Vanillezucker verrühren. Ich habe die Gelatine in etwas warmer Milch aufgelöst und dann einige EL Rahm Zucker Gemisch mit Schneebesen verrührt, dann übrige Masse langsam einrühren und danach die Sahne unterheben.

Tortenring um den Boden stellen und diese Masse nun auf die mit Windbeutel belegten Boden geben und glatt streichen. Kalt stellen für ca 30min.

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine einweichen, 300 gr Himbeeren mit 50 gr Zucker erhitzen und pürieren, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Überkühlen lassen und dann auf die Torte gießen. (ich habe 500gr TK Himbeeren genommen und die vorher passiert (z.B. Passieraufsatz oder Beerenpresse) bevor ich die Gelatine hingegeben habe. Das waren dann ca 6 Blatt.

Torte am besten über Nacht kalt stellen und durchziehen lassen.





Fotos Claudia Kraft